Livsmedelshygien

Ämnet livsmedelshygien behandlar livsmedelslagstiftning och andra hygienbestämmelser vid livsmedelshantering. Det behandlar även hur mikroorganismer påverkar livsmedels hållbarhet.

Ämnets syfte

Undervisningen i ämnet livsmedelshygien ska syfta till att eleverna utvecklar kunskaper om hygienisk hantering av råvaror och livsmedel. Undervisningen ska bidra till att eleverna utvecklar kunskaper om mikroorganismers förekomst, livsbetingelser och betydelse. Eleverna ska dessutom ges möjlighet att utveckla kunskaper om lagar och andra bestämmelser där de hygienrutiner som gäller för arbete i livsmedelskedjan ingår. Eleverna ska också ges möjlighet att utveckla kunskaper om provtagning på råvaror och färdiga produkter samt om egenkontroll med dokumentation och kvalitetssäkring.

Undervisningen ska bidra till att eleverna utvecklar sin nyfikenhet och lust att lära genom att till exempel ges rikliga möjligheter att diskutera hygienfrågor som rör livsmedel och livsmedelshantering.

Undervisningen i ämnet livsmedelshygien ska ge eleverna förutsättningar att utveckla följande:

- Kunskaper om mikroorganismer i samband med livsmedelshantering.
- Kunskaper om lagar och andra bestämmelser inom området.
- Kunskaper om hygienisk livsmedelshantering.

Nivåer i ämnet livsmedelshygien

- Nivå 1, 100 poäng. Betyg i livsmedelshygien som omfattar nivå 1 kan inte ingå i elevens examen tillsammans med betyg i måltid och bransch som omfattar nivå 1.

Nivå 1, 100 poäng

Nivåkod: LIVS1000X

Centralt innehåll

Undervisningen i ämnet livsmedelshygien på nivå 1 ska behandla följande centrala innehåll:

- Mikroorganismers förekomst, egenskaper, livsbetingelser och betydelse.
- Smittvägar, livsmedelsburna infektioner och matförgiftningar.
- Lagar och andra bestämmelser inom livsmedelsområdet.
- God hygienpraxis i samband med hantering av livsmedel, utrustning och lokaler.
- Metoder för hantering av råvaror samt för tillagning, varmhållning, nedkylning, uppvärmning och förvaring av livsmedel.

- Provtagning och egenkontroll.
- Kontrollprogram för livsmedelshygien.

Betygskriterier

Av 15 kap. 24 § andra stycket och 20 kap. 37 § andra stycket skollagen (2010:800) följer att läraren vid betygssättningen i ett ämne ska göra en sammantagen bedömning av elevens kunskaper på den aktuella nivån i ämnet i förhållande till de betygskriterier som gäller för ämnet som helhet och sätta det betyg som bäst motsvarar elevens kunskaper. Samtliga kriterier för betyget E ska dock vara uppfyllda för att eleven ska kunna få ett godkänt betyg.

Betyget E

Eleven visar **godtagbara** kunskaper om mikroorganismer i samband med livsmedelshantering.

Eleven visar **godtagbara** kunskaper om lagar och andra bestämmelser inom området.

Eleven visar **godtagbara** kunskaper om hygienisk livsmedelshantering.

Betyget D

Elevens kunskaper bedöms sammantaget vara mellan C och E.

Betyget C

Eleven visar **goda** kunskaper om mikroorganismer i samband med livsmedelshantering.

Eleven visar **goda** kunskaper om lagar och andra bestämmelser inom området.

Eleven visar **goda** kunskaper om hygienisk livsmedelshantering.

Betyget B

Elevens kunskaper bedöms sammantaget vara mellan A och C.

Betyget A

Eleven visar **mycket goda** kunskaper om mikroorganismer i samband med livsmedelshantering.

Eleven visar **mycket goda** kunskaper om lagar och andra bestämmelser inom området.

Eleven visar **mycket goda** kunskaper om hygienisk livsmedelshantering.